



LUCA MESSINA
PASSIONE & AMORE...
DAL 1976

*“l'ingrediente più importante
è la cultura ! “*

l'ingrediente invisibile :

Die unsichtbare Zutat

Als Halb-Süditaliener und Halb-Norditaliener trage ich die besten Seiten beider kulinarischen Welten in mir: die frische Leichtigkeit des Südens und die kräftige Würze des Nordens. Dazu kommt meine Freude daran, Traditionen ein bisschen aufzumischen – Altbewährtes neu zu interpretieren, kreativ anzurichten und dabei immer authentisch zu bleiben.

Ein paar Dinge sind jedoch unantastbar: Risotto muss „al dente“ sein, genau wie die Pasta – darüber lässt sich nicht verhandeln! Für mich muss ein italienisches Restaurant außerhalb Italiens sein Heimatland authentisch vertreten. Das heißt: Bei uns gibt es weder Carbonara mit Sahne noch Caprese im Winter mit faden Tomaten. Latte macchiato oder Cappuccino nach 11 Uhr? Anche no! Und Pasta als Beilage? Laut dem „italienischen Gastrogesetz“ absolut verboten!

Aber spielerische Freiheit gehört dazu: So findet sich in meiner Kastaniensuppe auch mal ein Knödel aus Johannisbrotmehl mit Speck und ein Ossobuco verwandelt sich manchmal in ein Risotto, das die toskanische Küche neu interpretiert. Ein Besuch bei uns fühlt sich an wie ein Ausflug ins italienische Konsulat in Zürich – echtes italienisches Territorium!

Unser Ziel ist es, Ihnen unsere persönliche Interpretation der italienischen Küche, besonders der «cucina povera», zu präsentieren – alles in «chiave contemporanea», also zeitgemäß und frisch. Dafür verarbeiten wir nur Spitzenprodukte, die wir möglichst regional und nachhaltig beziehen, und setzen, wo immer es geht, auf das Zero-Waste-Prinzip.

Ich freue mich darauf, Ihnen meine Liebe zum Kochen, meine Kreativität und die Hingabe, die ich über mehr als dreißig Jahre am Herd entwickelt habe, näherzubringen. All das steckt in meiner Art zu kochen, mit der Absicht, in jedem Gericht die Authentizität und Wärme Italiens spürbar zu machen. Das Ergebnis? Das überlasse ich am liebsten Ihnen – in der Hoffnung, dass es Ihr Herz ebenso berührt wie meines.

Buon divertimento!



spizzichiamo – zum anregen

Ideali da condividere • Ideal zu teilen .

SCARPETTA di nonna moderna -* Signature Dish

18

“Scarpetta” – das Ritual,

Il gesto più italiano che esista: raccogliere l’ultimo sugo con il pane. La nostra versione racconta la cucina di Nonna Pina, con focaccia croccante.

Den letzten Tropfen Tomatensauce mit Brot aufzunehmen.

Unsere Version serviert die Erinnerung an Nonna Pina’s Küche mit einem modernen Twist und knuspriger Focaccia. ☺

- Focaccia zusätzlich

5.50

ACCHIUGHE DEL CANTABRICO

18

con burro d’alpeggio aromatizzato

al limone e prezzemolo servito con pane tostato

Die besten Cantabrischen Sardellen, kombiniert mit aromatisierter Alpenbutter (Zitrone & Petersilie), serviert auf knusprigem getoastetem Brot.

Eine Erinnerung an Ferien am Meer.

AFFETTATO MISTO (für 2 Personen)

39

Eine bunte Auswahl an feinsten Wurstwaren und Käsen,

perfekt zum Teilen – Das gabs bei Nonno Carlo am Sonntag

zur »colazione« um 5 Uhr bevor wir aufs Boot gingen Fische fangen.

su richiesta • auf Wunsch

pane artigianale & olio extravergine d’oliva monocultivar

Hausgemachtes Brot & natives Olivenöl extra (Monokultivar)

7

incominciamo – Anfang der Reise

Sapori familiari, riletti con libertà · Familiäre Aromen frei & neu gedacht.

CARBOUOVO -* Signature Dish

19

Uovo di galline allevate all'aperto, alla Carbonara.

Un nuovo capitolo di una storia antica.

*Zürcher Oberländer Freiland-Ei alla Carbonara
ein neues Kapitel einer alten Geschichte. **vegi ohne Guanciale***

VITELLO TONNATO, ma crudo!

28

Battuta di vitello piemontese, spuma di tonno, capperi

Piemonteser Kalbs-Tatar, Thunfischschaum, Kapern

Als ich im Piemont gearbeitet habe, habe ich gelernt, rohes Fleisch wie einen guten Wein zu behandeln. Dies ist meine Hommage: ein Vitello tonnato, das im Dialekt spricht – aber mit neuen Worten.

CARCIOFO ALLA BRACE, GUANCIALE E MANDORLA

19.50

Il carciofo incontra il fuoco.

Un gesto che profuma di brace e mandorla, come i cacocciuli alla griglia in Sicilia.

*Die Artischocke trifft auf das Feuer. Tiefe, Rauch und Mandel erinnern an gegrillte Carciofi, wie man sie in Sizilien kennt. **vegi ohne Guanciale***

per primo - der erste Höhepunkt

Traditionelle Gerichte, die Geschichten von Zuhause erzählen.

Halbe Portionen NUR ALS VORSPEISE erhältlich!

VSP / HG

LASAGNA RIPASSATA....-* Signature Dish

delle 3 di notte dopo la discoteca,,

28 / 38

“Chi è cresciuto in Italia la conosce già.”

Das ist keine klassische Lasagne. Es ist die Lasagna Ripassata in der Pfanne, goldbraun und knusprig: eine einfache Geste, die in Italien zur Kultur geworden ist. Ein Ritual unserer cucina povera: nicht von Köchen erfunden, sondern in italienischen Haushalten geboren. Der echte Geschmack von drei Uhr morgens.

 für echte Italiener”!

LINGUINE ALLO SCOGLIO D'INFANZIA

Linguine di gragnano “Marulo” saltate in bisque di cacciucco

e frutti di mare al naturale

38 / 42

Il mare, l'estate, il lido. Un ricordo che sa di sole e salsedine.

*Gragnano-Linguine « Marulo » mit Meeresfrüchten aus der Kindheit.,
In Cacciucco-Bisque geschwenkt, dazu Meeresfrüchte pur.*

Das Meer, der Strand, im Lido. Erinnerung an Sonne und salzige Haut.!

GNOCCHI E CONIGLIO

Un equilibrio di terra e delicatezza.

34/38

Un sapore che accompagna la crescita, fatto di terra e silenzio. Oggi lo stesso ricordo si lascia attraversare da un'ombra amara, leggera, lo rende diverso senza cambiarlo.

Gnocchi mit Kaninchenragout (CH) – Ein Geschmack, der das Aufwachsen begleitet hat, geprägt von Erde und Stille. Heute lässt sich dieselbe Erinnerung von einem leichten, bitteren Schatten durchziehen – sie bleibt sich treu und ist doch eine andere.

RISOTTO ALLE BARBABIETOLE

*CAPRINO E PISTACCHIO **vegi***

34 / 38

La barbabietola tinge il riso di rosso profondo, come le mani dopo averla tagliata da bambini. Il caprino porta freschezza e tensione, il pistacchio una nota verde e croccante. Un equilibrio tra terra e delicatezza, deciso ma gentile

Die Rote Bete färbt den Reis in ein tiefes Rot - wie Hände, nachdem man sie als Kind geschnitten hat. Der Ziegenkäse bringt Frische und Spannung, die Pistazie eine grüne, knusprige Note. Ein Gleichgewicht zwischen Erde und Feinheit, entschieden und doch sanft.

come secondo – Herz und Gaumen

Jeder Hauptgang erzählt seine eigene Geschichte:

COLLO D'AGNELLO ALLA BRACE - * Signature Dish

con melanzana bruciata, cioccolato e menta

salsa allo joghurt e zafferano con pistacchio

52

Über Holzkohle gegrillter Lammhals (CH), mit Pürée von verbrannter Aubergine

Schokolade, Pfefferminze dazu Joghurt-Safran-Sauce & Pistazien.

Der Duft von Holzkohle und mediterranen Festen mit den Füßen im warmen Sand. Ferragosto!:

OMBRINA CON BORLOTTI & COZZE

– spuma di mandorla e romanesco

Adlerfischtranche mit Borlotti & Miesmuscheln -Mandelschaum, Romanesco-

48

Eine Erinnerung, die nach Meer schmeckt – und nach Land.

Die Muscheln, die man als Kind zwischen den Felsen gesammelt hat,

der intensive Duft der Hülsenfruchtsauce, die in der Küche der Nonna leise köchelte,

und dieser einfache Geschmack der Mandeln, die man während des Wartens zwischen den Zähnen knackte.

STINCO DI MAIALE, MELE E VIN BRÛLÉ

Stinco di maiale al forno, chutney di mele,

patare viola e riduzione di vin brûlé

46

Schweineshaxe (ca. 400gr CH) wird 12 Stunden sous-vide gegart und anschließend ab in den Ofen, .

Apfel-Chutney, violette Kartoffeln und Glühweinreduktion

Wärmend und würzig – wie ein Spaziergang durch den Wintermarkt.

MEZZO POLLETTTO ARROSTO ALLA CACCIATORA

panelle, porcini e porro

42

½ -Mistkratzerli (F) nach „Cacciatora-Art“, geröstete Panelle, Steinpilzcreme und gegrillter

Lauch . Ein Teller zwischen Süden und Alpen: Sizilianische Panelle, zartes Landhuhn und herbstliche Aromen vom Wald.

CONTORNI SUPPLEMENTARI / Zusätzliche Beilagen

PATATE ARROSTO, VERDURE DEL GIORNO, RISOTTO, INSALATINA MISTA

8.50

I classici – Die Klassiker

*Zeitlose Gerichte, die Geschichten erzählen
und Erinnerungen wecken.*

per incominciare.... für den Anfang

INSALATA DI FINOCCHIO

*alla siciliana con arance, olive e cipolle agrodolci
e sorbetto al crodino*

18,50

*Sizilianischer Fenchelsalat mit Orangen, Oliven,
süß-sauren roten Zwiebeln. & erfrischendem Crodino-Sorbet
Ein leichter und frischer Start, der an die Apero's in den Gärten Siziliens erinnert.*

per primo....die Pasta

AGNOLOTTI DI VITELLO

con parmigiano, burro e nocciole

34 / 38

*Handgemachte Agnolotti, gefüllt mit zartem Kalbfleisch,
verfeinert mit Parmesan, Butter und gerösteten Haselnüssen.*

Ein Klassiker, der an Festtagen nicht fehlen durfte. Jeder Bissen unvergesslich!

come secondo....als Hauptgang

OSSOBUCO “SBAGLIATO” 2028 – *SIGNATURE DISH*

alla milanese con risotto allo zafferano

55

«Falscher» Rinds-Ossobuco 2028 (Metzgerei Angst Zürich),

nach Mailänder Art serviert mit cremigem Safranrisotto.

*Ein Ossobuco, dass keine Knochen kennt aber die Seele der Tradition bewahrt –
ein Echo der Vergangenheit, dass nach zuhause duftet und die Zukunft formt.*

INTOLLERANZEN

VITELLO TONNATO – Milch, Fisch
SCARPETTA – Gluten
CARBOUOVO – Eier, Milch
GNOCCHI – Gluten, Eier
AGNOLOTTI – Gluten, Milch, Schalenfrüchte
LINGUINE – Gluten, Krebstiere
RISOTTO – Milch
LASAGNE – Gluten, Milch
OSSOBUCO – Milch
LAMMHASL – Milch, Krebstiere, Schalenfrüchte
OMBRINA – Fisch, Weichtiere, Schalenfrüchte

HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

RIND: SCHWEIZ / AUS / USA
KALB: SCHWEIZ
SCHWEIN: SCHWEIZ
GEFLÜGEL: SCHWEIZ / FRANKREICH
FISCH: ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / GRIECHENLAND
KRUSTENTIERE: ITALIEN / SPANIEN / FRANKREICH / MAROKKO
GEMÜSE ETC.: SCHWEIZ / ITALIEN / FRANKREICH / SPANIEN
MILCHPRODUKTE: SCHWEIZ / ITALIEN / FRANKREICH / ENGLAND / SPANIEN

Abweichungen vorbehalten – Auskunft durch das Personal.

UNSERE LIEFERANTEN & PRODUZENTEN

Hartweizenpasta wie Linguine etc. beziehen wir ausschliesslich von Pastamanufakturen, die noch traditionell arbeiten.

Geliefert werden diese sowie unsere Weine durch **FR Selection** in Wollerau (Francesco Riccio).

Olivenöl von **Francesco Li Causi** aus Sizilien und Carnaroli-Reis von **Herrn Motta** aus der Lombardei sind Eigenimporte von kleinen Produzenten, die wir persönlich kennen und die zu 100% biologisch anbauen.

Unsere Kartoffeln & Freilandeier liefert **Bruno – Eier Tobler** aus Grüningen.

Gemüse & Früchte beziehen wir von **Familie Minghella & Sohn** aus Wallisellen sowie von **Markus Spataro (Agro-Mediterranea)** aus Zürich.

Fisch & Krustentiere liefert **Bianchi**.

Fleisch bringen die **Metzgerei Angst** aus Zürich und **Felder AG** aus Seewen (Kanton Schwyz).

Milchprodukte wie Butter, Käse etc. kommen von der **Cascharia Sennerei** aus Brigels sowie von **Jumi**. Alles, was Pilze betrifft, kommt von **Augustus** aus Zürich.

GRAZIE RAGAZZI!

